QU'EST-CE QU'ON MANGE?

VEAU

ESCALOPES DE VEAU, SAUCE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET CINQ POIVRES

ESCALOPES DE VEAU, SAUCE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET CINQ POIVRES

PRÉP. 5 MIN. | CUISSON 15 MIN. | 4 PORTIONS

FACILE ● ○ ○ ○ TOUT UN DÉFI

1. BADIGEONNER

Badigeonner les escalopes d'huile.

4 escalopes de veau (environ 4 cm (1½ po) d'épaisseur)

Huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe)

2. GRILLER

Griller, en tournant une fois, environ 15 min pour une cuisson à point. Retirer du gril, couvrir et laisser reposer pendant 5 min.

3. PRÉPARER ET REMUER

Entre-temps, préparer le mélange à sauce selon le mode d'emploi sur l'emballage. Retirer du feu. Incorporer le fromage en remuant jusqu'à ce qu'il ait fondu. Verser la sauce sur les escalopes.

Mélange à sauce classique Cinq poivres Knorr®
1 sachet

Fromage de chèvre aux fines herbes
75 ml (⅓ tasse)

Conseil du Chef Knorr® : *Servez ce plat avec des épinards frais sautés et notre recette Purée de pommes de terre assaisonnée Knorr® pour un repas facile à préparer dont votre famille et amis raffoleront!*

Great Value™ Offert chez Walmart

Pour obtenir la recette complète et l'information nutritionnelle, visitez **knorr.ca**.

Marque de commerce détenue ou utilisée sous licence par Unilever Canada, Toronto (Ontario) M4W 3R2.
INT C000413 | **WAL**

Knorr®

DONNEZ DE LA SAVEUR À LA VIE^MC